

Aux
CAPITAINES
RESTAURANT

Nos entrées froides

Fromage de tête maison, verdurette de la ferme de Domangeville, vinaigrette	12 €
Pâté en croûte des 3 Capitaines, gelée au vin de Moselle, pickels d'oignons rouges	16 €
Assiette de cochonnailles (jambon cuit, fuseau lorrain, pâté en croûte, fromage de tête)	17 €
Foie gras de canard à la fleur de sel, gelée au vin de Moselle et compotée d'oignons	23 €
Tartare de thon, coulis de poivrons rouges de Vincent Neveux perlé d'huile	21 €
Salade de pot-au-feu servie tiède, légumes confits et paleron de bœuf	18 €
Collection de tomates de Vincent Neveux, burrata crémeuse de la maison Di latte, huile d'olive et basilic	19 €
Véritable gaspacho andalou, pain grillé et jambon de truie du Pays Basque	16 €

Nos entrées chaudes

Belle quenelle de brochet, beurre blanc citronné perlé d'huile d'herbes	18 €
Ravioles de foie gras, bouillon de poule crémé et parfumé à la truffe	22 €
Escalope de foie gras poêlée, girolles sautées, jus corsé	24 €

Prix nets TTC et service compris

La carte des allergènes et des provenances est à votre disposition.

Nos plats issus de l'eau

Dos de sandre rôti sur la peau, écrasé de pommes de terre aux herbes, jus de viande perlé d'huile d'herbes	27 €
Dos de cabillaud rôti, fregola sarda cuisinée comme une paëlla, beurre blanc relevé au safran du château	26 €

Nos plats végétariens

Mijoté de légumes en raviole ouverte, bouillon de légumes crémé, râpé de truffes fraîches	26 €
Risotto crémeux au vieux parmesan et truffes fraîches	29 €

Nos plats issus de la ferme

Jambon braisé du Grand Est, sauce à l'auxerrois de Moselle	19 €
Rognon de veau sauté à la moutarde à l'ancienne	24 €
La classique tête de veau aux deux sauces (gribiche et vinaigrette)	26 €
Volaille fermière de Moselle aux morilles et vin jaune	28 €
Plein cœur de filet de bœuf rôti façon rossini, jus de viande corsé	39 €
Belle pomme de ris de veau cuisinée au vin jaune et morilles	38 €
Bouchée à la reine, feuilleté croustillant garni de volaille, veau et champignons dans une sauce crémeuse	29 €
Sublimez votre plat avec une sauce cuisinée à la truffe et râpé de truffes fraîches	+ 6 €
Tartare de bœuf au couteau assaisonné par nos soins	27 €

Prix nets TTC et service compris

La carte des allergènes et des provenances est à votre disposition.

Notre menu enfant
Jusqu' à 12 ans
15 €

Escalope de volaille à la crème

ou

Jambon braisé maison

ou

Cabillaud rôti sur la peau

Accompagnements au choix : pommes de terre rôties, pâtes, écrasé de pommes de terre, légumes

Assortiments de glace

ou

Œuf à la neige accompagné de sa crème anglaise

ou

Fondant au chocolat, sauce chocolat et glace vanille

Supplément : 6 €

A commander en début de repas

Prix nets TTC et service compris

La carte des allergènes et des provenances est à votre disposition.

Fromages et desserts

Fromage blanc de campagne aux fines herbes ou sucré	9 €
Assiette de 3 fromages locaux, verdurette de la ferme de Domangeville	13 €
Palette de sorbets ou glaces (3 boules)	9 €
Glaces : vanille, chocolat, rhum raisins, café, yaourt, pistache	
Sorbets : citron, framboise, mirabelle, fruit de la passion, cassis, poire, Fraise, ananas	
Œuf à la neige, crème anglaise à la vanille de Madagascar, amandes caramélisées	10 €
Parfait glacé à l'eau de vie de mirabelles de Rozelieures, compotée de mirabelles	12 €
Crème brûlée à la vanille de Madagascar	12 €
Véritable baba au rhum bouchon arrosé en salle, crème montée au sucre	15 €
Collection d'agrumes dans l'idée d'une tarte au citron déstructurée, sorbet citron	12€
Abricots rôtis au miel et romarin, glace vanille, éclats de sablé breton	13€
A commander en début de repas	
Fondant au chocolat Caraïbes de la maison Valrhona, sauce chocolat et glace vanille	14 €
A commander en début de repas – 15 min de cuisson	
Soufflé chaud à l'eau de vie de Mirabelle	15 €
A commander en début de repas – 15 min de cuisson	

Prix nets TTC et service compris

La carte des allergènes et des provenances est à votre disposition.

Menu Marcel

En deux services (entrée/plat ou plat/dessert) hors boissons - 29 €

En trois services (entrée/plat/dessert) hors boissons - 39 €

Fromage de tête maison, jeunes pousses de salade de la ferme de Domangeville, vinaigrette

ou

Véritable gaspacho andalou, pain grillé et jambon de truie du Pays basque

ou

Pâté en croûte des 3 Capitaines, gelée au vin de Moselle et pickels d'oignons rouges

Jambon braisé du Grand Est, sauce à l'auxerrois de Moselle

ou

Belle quenelle de brochet, beurre blanc citronné perlé d'huiles d'herbes

ou

Médallion d'agneau en cuisson douce, fricassée de légumes perlée d'huile d'ail des ours

Œuf à la neige, crème anglaise à la vanille de Madagascar, amandes caramélisées

ou

Parfait glacé à l'eau de vie de Mirabelle de Rozelieures, compotée de mirabelles

ou

Collection d'agrumes dans l'idée d'une tarte au citron déstructurée, sorbet citron

Prix nets TTC et service compris

La carte des allergènes et des provenances est à votre disposition.